

かがわの旬の一押し食材情報 (平成29年11月号)

かがわ地産地消運動推進会議
(問合せ先: 香川県農政水産部農政課 087-832-3395)



旬の食材情報

キウイフルーツ (さぬきゴールド)



さぬきゴールドは、香川県農業試験場で育成された品種です。香川県が育成した黄金色の果肉をもつキウイフルーツの意から、「さぬきゴールド」と命名され、平成17年に品種登録されました。県内では、高松市、善通寺市、三豊市で栽培が行われており、10月下旬から11月末頃まで期間限定で出荷されます。今月は、高松市鬼無町で「さぬきゴールド」を栽培されている秋山雅則さんにお話をお聞きしました。

私が育てるさぬきゴールドは、毎年10月に収穫しますが、量販店等で販売されるのは11月からです。キウイフルーツは収穫直後は、熟しておらず酸っぱい状態ですが、人為的に熟れさせる「追熟」という作業を行うことで甘くなります。この「追熟」をJAで行い、量販店等に出荷されるため、店頭と並ぶころには、甘くなります。

今年は、夏場に適度に雨が降ったため、玉ハリが良く、とても甘くて美味しいさぬきゴールドに仕上がっています。

秋季の台風による被害もなく、例年どおり安定した量が収穫できました。オスメの食べ方は、素材の美味しさを味わっていただきたいので、カットするか皮をむいて、そのままを召し上がっていただきたいです。期間限定のさぬきゴールドを是非ご利用ください。

農協関係者によると、さぬきゴールドは毎年生産量が増加しており、今年も安定した出荷量が見込まれるとのこと。また、今年は例年以上に糖度が高いようです。是非ご利用ください！

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

: 旬(最盛期)
 : 出回り時期

カキ



香川県でとれるカキには、いくつか種類がありますが、普通カキといえば「マガキ」を指します。香川県では、高松市、さぬき市、多度津町、三豊市で養殖が行われています。

カキは水温が低くなるとともにふっくらと身が詰まり、10月から翌年4月頃にかけて出荷されます。一部の漁協では、既に10月初旬より出荷を開始しており、本格的な出荷は11月から行われます。

今年の冬に出荷するカキは、昨年の秋と今年の春に他県(広島県、岡山県等)から購入した種カキを、香川県の海で育てたものですが、漁協関係者によると、いずれも十分な量が確保されていることから、例年どおりの安定した出荷量になる見込みとのことです。

カキの味が良くなるのは、年が明けた1月~2月頃。この頃のカキは、海の栄養を十分に蓄え、身が厚くなり、味もクリーミーになります。価格的にもお手頃です。

これから益々旨みを増す香川県の養殖カキをどうぞご利用ください。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

: 旬(最盛期)
 : 出回り時期

旬の主な食材

食材	10月	11月	12月	1月	2月
米(おいでまい)					
金時にんじん					
ブロッコリー					
セレベス					

食材	10月	11月	12月	1月	2月
小原紅早生					
かき(柿)					
ゲタ(シタビラム)					
ひけた鱒					

イベント情報

○第6回かがわ農業フェアの開催

日時 平成29年11月26日(日曜日) 9:00~15:00

場所 香川県農業試験場(綾歌郡綾川町北1534-1)

内容 農業試験場の最新の試験研究・成果を紹介。県産農畜水産物の試食・販売や、農業技術・就農・農地相談、子どもの農業体験などを実施。(問合せ先: 県農業経営課(087-832-3404))